



VIGNOBLE
MALIDAIN
LE DEMI BŒUF

Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie **CLOS DE LA CLEMENCIERE**

| | |
|------------------------|--|
| Encépagement | 100% Melon B |
| Terroir | Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste. |
| Age des vignes | 25 ans |
| Vinification | Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de novembre et décembre |
| Conditionnement | Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles. |
| Dégustation | Robe : limpide, nuances dorées Nez d'agrumes : pamplemousse et écorce d'orange Bouche : attaque légèrement grasse, arômes d'agrumes (pamplemousse), bon équilibre, belle longueur |
| Accords gastronomiques | apéritif, pamplemousse au crabe, dos ou pavé de sandre au beurre blanc, marmite de la mer (fruits de mer et poissons), risotto aux crevettes et au curry, brochettes de queues de langouste, lasagnes aux fruits de mer, filet de bar en papillottes, pâtes au saumon fumé, crottin de fromage de chèvre |
| Température de service | 10°C |
| Garde | 2 à 3 ans |

